

Przystawki zimne | Cold starters

<p>Matias holenderski/salsa z ogórka małosolnego/ racuszek ziemniaczany/crème fraîche/czerwony i czarny kawior/ Dutch matias/cucumber salsa/potato blinis/crème fraîche/red and black caviar</p>	51,00 pln
<p>Tatar z polędwicy wołowej/lardo/marynowane borowiki/ jajko przepiórcze/majonez truflowy/chips z czarnuszką Steak tartare/lard/boletus/quail egg/truffle mayonnaise/chips with nigella seed</p>	61,00 pln
<p>Mix sałat/kolorowe pomidory/pomarańcza/mus z awokado/ grillowany kurczak Zagrodowy/lub Burrata Salad mix/tomato/orange/avocado mousse/grilled chicken/or Burrata</p>	63,00 pln
<p>Gravlax z troci wędrownej/salsa truskawkowa z estragonem/ mus z awokado/jalapeno/rukola Gravlax from sea trout/strawberry salsa/avocado mousse/jalapeno/arugula G</p>	65,00 pln
<p>Carpaccio z polędwicy wołowej/ser Pecorino/czarna trufla/ pieczarki/pomidory cherry/orzechy nerkowca Sirloin beef carpaccio/Pecorino cheese/black truffle/ mushrooms/tomato/cashew nuts G</p>	75,00 pln

Przystawki ciepłe | Hot starters

<p>Pierozki z kaczką confit/sos Veloute/grzyby leśne/ser Bursztyn/ mus z suszonych pomidorów z ziołami Dumplings with duck confit/Veloute sauce/forest mushrooms/Bursztyn cheese/ dried tomatoes mousse with herbs</p>	58,00 pln
<p>Pieczony ser kozi/karmelizowane truskawki/ grillowany sękacz/konfitura z pigwy Baked goat's cheese/caramelized starwberries/tree cake/quince jam</p>	61,00 pln
<p>Gnocchi/sos z grzybów leśnych/szparagi/tarta trufla/ser Pecorino Gnocchi/forest mushroom sauce/asparagus/tart truffle/Pecorino cheese W</p>	65,00 pln
<p>Zapiekane ślimaki/szpinak/ser gorgonzola/sos holenderski/ grzanka z pomidorami Baked snails/spinach/gorgonzola cheese/hollandaise sauce/ toast with tomato</p>	78,00 pln

Pikantne krewetki/kalmary/chorizo/pomidory/ogórek/kolendra 75,00 pln
 Spicy prawns/squid/chorizo/tomatoes/cucumber/coriander | G

Plastry tuńczyka/sos kabayaki/mus wasabi/shiitake 81,00 pln
ananas/kimchi/wakame/chips z krewetek
 Tuna/kabayaki sauce/wasabi/shiitake/pineapple/kimchi/wakame/shrimp chips

Foie gras/karmelizowane figi z rozmarynem i anyżem/ 89,00 pln
ciasto rabarbarowe z marchewką/konfitura z truskawek
 Foie gras/caramelized figs with rosemary and anise/rhubarb cake/strawberry jam

Zupy | Soups

Chłodnik z botwiny/jajko przepiórcze/ser owczy/pestki słonecznika 35,00 pln
oliwa szczypiorkowa
 Cold beetroot soup/quail egg/goat cheese/sunflower seeds/chives oil

Aromatyczny krem z grzybów leśnych/ser Bursztyn/tarta trufla 42,00 pln
 Creamy forest mushrooms soup/Bursztyn cheese/grated truffle | W

Azjatycki bulion/kaczka/krewetki/kiełki fasoli mung/grzyby 43,00 pln
 Asian broth/duck/prawns/mung bean sprouts/mushrooms

Kremowa zupa ze skorupiaków/owoce morza/kolendra/ 49,00pln
żel cytrynowy
 Creamy shellfish soup/seafood/coriander/lemon gel | G

Dania rybne | Fish dishes

Linguine/krewetki/ośmiornica/groszek cukrowy/ 91,00 pln
szpinak/świeże zioła
 Pasta linguine/prawns/octopus/sugar peas/spinach/fresh herbs

Pieczony łupacz/sos muślinowy/zielone warzywa/ 110,00 pln
soczewica beluga/szpinak/żel cytrynowy
 Baked haddock/muslin sauce/green vegetables/lentils/spinach/lemon gel | G

Ośmiornica/kalmar/sos rouille/sałatka z fenkuła/ 129,00 pln
puree ziemniaczane/emulsja kolendrowa
 Octopus/squid/rouille sauce/fennel salad/potato puree/ coriander emulsion | G

Sola Dover/sos maślano – cytrynowy/pomidory concasse ...
 Dover sole/lemon butter sauce/tomato concasse | G
 Cena dnia | Price of day

Dania mięsne | Meat dishes

<p>Wolno pieczona goleń Yorkshire/sos Veloute ze smardzami/ mus z młodej kapusty/puree ziemniaczane z musztardą Pommery Slowly roasted shin Yorkshire/ Veloute sauce with morels/ young cabbage mousse/potato puree with Pommery mustard</p>	92,00 pln
<p>Udko z kaczki confit/sos pomarańczowy/pierozki leniwe/ cykoria/młoda marchewka/mus z jabłka/fenkuł Duck leg confit/orange sauce/dumplings/chicory/young carrot/ apple mousse/fenel</p>	97,00 pln
<p>Gicz cielęca/sos Veloute z foie gras/fasolka szparagowa/ puree z pietruszki z gruszką/bób Veal shank/Veloute sauce with foie gras/green beans/ parsley puree with pear/broad bean</p>	99,00 pln
<p>Comber z jagnięciny nowozelandzkiej/purée kukurydziane/ cukinia/sos pieprzowy/pieczony kalafior/oliwa porowa Saddle of lamb from New Zeland/corn puree/zucchini/ pepper sauce/baked cauliflower/leek oil</p>	148,00pln
<p>Stek z polędwicy wołowej/szpinak/ trufłowe purée ziemniaczane/sos Madera/+foie gras Beef tenderloin steak/spinach/truffle mashed potatoes/Madera sauce/+foie gras</p>	145,00pln 165,00pln
<p>Menu degustacyjne Tasting menu</p>	350,00pln
<p>Wine pairing</p>	250,00pln

Prosto z pieca:

Slowly-baked chef's specialities:

<p>Łopatka z mlecznej jagnięciny Shoulder of milky lamb</p>	
<p>Pieczona szynka z prosięcia Slowly baked ham from a pig</p>	
<p>Stek Tomahawk/ sos Madera Tomahawk steak/Madera sauce</p>	

Cena dnia | Price of day

Desery | Desserts

Krem cytrynowy/popcorn w karmelu/coulis malinowy/
owoce/lody czekoladowe

Lemon cream/caramel popcorn/raspberry coulis//fresh fruit/chocolate ice cream

36,00 pln

Tarta czekoladowa/beza włoska/świeże owoce/
sorbet szczawiowy z limonką

Chocolate tart/Italian meringue/fresh fruit/sorrel sorbet with lime

37,00 pln

Sernik z mango/biała czekolada/truskawki/
lody słony karmel

Cheesecake with mango/white chocolate/strawberries/salty caramel ice cream

38,00 pln

Beza/krem waniliowy/świeże owoce/krem z marakui/
sorbet truskawkowy z tajską bazylią

Meringue/vanilla cream/fresh fruit/passion fruit cream/strawberry sorbet with basil

39,00 pln

Business Lunch

Od poniedziałku do piątku w godz.12.00-16.00

Monday to Friday from 12pm to 4 pm

65,00 pln

Ceny zawierają podatek VAT | All prices include VAT

W przypadku 4 osób i więcej do rachunku doliczamy 10% za obsługę | 10% service charge will be added to parties of 4 or more

W – wegetariańskie | vegetarian

G – bezglutenowe | gluten free